

## TORTUE

## Mittagskarte

## PLAT DU JOUR

## Vorspeise und Hauptgang 38

Wählen Sie aus je einer Vorspeise und Hauptgang, dazu ein Heißgetränk Ihrer Wahl

## VORSPEISEN

- Blutwurst** <sup>9</sup> 17  
Geröstet, Beluga Linsen, geschmorte Zwiebeln, Apfel, Jus
- Kohlrabicremesuppe** <sup>1,7,8</sup> 15  
Getrüffelt, Brioche Croutons, Kräuteröl
- Foie Royal** <sup>1,3,7,12</sup> 19  
Hausgemachtes Entenleberparfait, Cassis, Brioche, fermentierter Pfeffer
- Burrata** <sup>1,7,8,9</sup> 25  
Tabouleh, Granatapfel, Minze, Pistazie, Blutorange
- Salat Jardin** <sup>8</sup> 16  
Blattsalate, Kräuter, Hausdressing, geröstete Nüsse, Cherrytomaten
- Tabouleh TORTUE** <sup>1,7,8</sup> 19  
Orientalischer Bulgursalat, Minze, Granatapfel, Flower Sprouts, Pistazie, Blutorange, Joghurt

## HAUPTGERICHTE

- Szegediner Gulasch** <sup>7,9,10</sup> 25  
Vom Duroc Schwein, Crème Fraîche, Püree TORTUE
- Rindertatar** <sup>4,9,10,12</sup> 29  
160g, Frites TORTUE, Kräuterpfücksalat
- Spanferkelrücken** <sup>1,3,9,10</sup> 28  
Paniert, Bratkartoffelsalat, Romanasalat, Radieschen, Zitrone
- Kalbstafelspitz** <sup>9</sup> 29  
Wurzelgemüse, Püree TORTUE, frischer Meerrettich
- Kalbsleber** <sup>9</sup> 29  
Gebraten, Caponata Siciliana, Pinienkerne, geröstete Grenaille Kartoffeln, Salbei, Jus
- Nordsee Miesmuscheln** <sup>3,7,9,12,14</sup> 27  
Fenchel, Dill, Crème Fraîche, Sauce Rouille, Frites TORTUE
- Pasta all' Arrabbiata** <sup>1,7,9</sup> 26  
Tomatensugo, gerösteter Knoblauch, Chiliöl, Robiola Frischkäse  
Wahlweise mit Garnelen <sup>2</sup>, 3,5 pro Stück
- Rote Bete Risotto** <sup>7,9</sup> 29  
Cremiges Risotto, Ziegenfrischkäse, Flower Sprouts, Parmesan  
Wahlweise mit Garnelen <sup>2</sup>, 3,5 pro Stück
- Pannfisch** <sup>1,4,7,9,10</sup> 27  
Rotbarschfilet, Senfsauce, Winterkohl, Röstzwiebeln, Püree TORTUE
- Linguine al Ragù** <sup>1,7,9,12</sup> 27  
Geschmorter Rinder-Schaukelbug, Tomatensugo, Parmesan, Salbei

## VORSPEISEN

- Französische Zwiebelsuppe** <sup>1,7,12</sup> 16  
Röstbrot, Bergkäse
- Thunfischtatar** <sup>4,9</sup> 24  
Gartengurke, Kräuter Emulsion, Jalapeño Sud
- Caesar Salat** <sup>1,3,4,7,8,9,10,12</sup> 21  
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan  
Wahlweise mit Maishähnchenbrust 29  
Wahlweise mit Garnelen <sup>2</sup>, 3,5 pro Stück
- Caponata & Blumenkohl** 20  
Sizilianisches Auberginengemüse, Tapenade, gerösteter Blumenkohl, Pinienkerne
- Rindertatar** <sup>4,9,10,12</sup> 24  
80g, Kräuterpfücksalat
- Bouillabaisse TORTUE** <sup>1,7,9,10,12</sup> 26  
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

## LEICHTER GENUSS

- Rote Beete & Belugalinsen** <sup>8,10,12</sup> 19  
Zweierlei Beete, Linsensalat, Kräuterpfücksalat, Weintraube, Walnuss
- Getrüffeltes Eiweißomelette** <sup>3,8</sup> 29  
Sautierte Pilze, wilder Brokkoli, frischer Trüffel
- Färöer Lachsfilet** <sup>2,4,9,14</sup> 29  
Pochiert in Bouillabaisse-Sud, Safran, Fenchelgemüse
- Pot au Feu** <sup>9</sup> 20  
Kalbsbouillon, Kartoffeln, Wurzelgemüse, Kräuter  
Wahlweise mit Kalbstafelspitz 29

## KLASSIKER

- Thunfisch Steak** <sup>4,9</sup> 38  
Gegrilltes Filet "rare", Caponata Siciliana, Pinienkerne, Oliventapenade, wilder Brokkoli
- Pasta Trüffel** <sup>1,7,8,9</sup> 34  
Linguine, Trüffelrahmsauce, Parmesan, frischer Trüffel  
Wahlweise mit Rinderfiletstreifen 46
- Rinder Roulade** <sup>7,9,10,12</sup> 38  
Püree TORTUE, Rotkohl, Schmorjus
- Bouillabaisse TORTUE** <sup>1,7,9,10,12</sup> 48  
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille
- Seezunge je 100g** <sup>3,4,7,9,10,12</sup> 22  
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE
- Steak frites** <sup>4,7,9,10,12</sup> 36  
Sauce Béarnaise, Kräuterpfücksalat, Frites TORTUE
- Kalbsblanquette** <sup>7,9</sup> 34  
Helles Kalbsragout, Wintergemüse, Püree TORTUE
- Rinderfiletmedaillons** <sup>7,9,10,12</sup> 37  
Pfefferrahmsauce, marinierter Blattsalat, Frites TORTUE
- Wiener Schnitzel TORTUE** <sup>1,3</sup> 35  
Frites TORTUE, Preiselbeere, Zitrone

## KAVIAR

- Golden Queen Impérial** <sup>1,3,4,7</sup>  
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol  
Crème Fraîche, geröstetes Brioche
- 20g 65  
50g 115  
100g 195

## SIGNATURE DRINKS

- TORTUE Spritz** <sup>12,A</sup> 23  
Lillet Blanc, Erdbeere, Koriander, Blutorange, Verjus, Perrier-Jouët Grand Brut
- TORTUE Limonade** 11  
Zitrone, Limette, Zucker, Soda



**TORTUE SHOP**  
Entdecken Sie unsere Produkte  
aus Kulinarik & Lifestyle!

## OFFENE WEINE CHAMPAGNER CRÉMANT

**Perrier-Jouët Grand Brut**  
0,1 l 23 0,75 l 155

**Perrier-Jouët Blason Rosé**  
0,1 l 29 0,75 l 199

**Crémant de Limoux Rosé**  
Grande Cuvée de 1531 de Aimery,  
0,1 l 11 0,75 l 65

## ALKOHOLFREI

**Dr. Lo Riesling**  
Dr. Loosen, Rheinhessen  
0,15 l 11 0,75 l 49

**Rosé Prickelnd**  
Oddbird Rosé  
0,15 l 11 0,75 l 49

## WEISSWEINE

**TORTUE Le Plaisir  
Grauburgunder\***  
Wernersbach, Rheinhessen, 2024  
0,15 l 11 0,75 l 49

**Weissburgunder**  
Münzberg, Pfalz, 2022  
0,15 l 11 0,75 l 49

**TORTUE La Liaison Kabinett**  
Riesling  
Willems-Willems, Mosel, 2024  
0,15 l 11 0,75 l 49

**Riesling**  
Schwedhelm, Pfalz, 2024  
0,15 l 11 0,75 l 49

**TORTUE Sauvignon Blanc\***  
Weedenborn, Rheinhessen 2023  
0,15 l 12 0,75 l 59

**Bourgogne Chardonnay**  
Reserve du Bastion, Domain Chanson,  
Burgund 2023  
0,15 l 14 0,75 l 69

## ROTWEINE

**Spätburgunder**  
Weingut Manz, Rheinhessen, 2022  
0,15 l 11 0,75 l 49

**Château Hauchat  
Merlot**  
Vignobles Saby, Bordeaux, 2021  
0,15 l 12 0,75 l 55

**Bordeaux Supérieur**  
Château Mirefleurs, Bordeaux, 2019  
0,15 l 12 0,75 l 55

**TORTUE Le Savoir Vivre  
Vinsobré\***  
Grenache, Syrah, Mourvèdre  
Château de Rouanne, Rhône, 2022  
0,15 l 15,5 0,75 l 75

**HOLY MOLY Syrah**  
Markus Schneider, Pfalz, 2018  
0,15 l 18,5 0,75 l 89

## ROSÉWEINE

**TORTUE La Plage Rosé\***  
Grenache, Pinot Noir  
Hofmann, Rheinhessen, 2024  
0,15 l 11,5 0,75 l 55

**Château Sainte Marguerite  
Mourvèdre, Grenache, Cinsault**  
Côtes de Provence, 2024  
0,15 l 16,5 0,75 l 79

## DESSERTWEINE

**Riesling Auslese, Rothenberg**  
Wegeler, Rheingau, 2019  
0,05 l 10,5 0,375 l 69

**Lions de Suduiraut**  
2. Wein Château Suduiraut  
Sauternes, Bordeaux, 2020  
0,05 l 7 0,375 l 42

## FLASCHENWEINE 0,75L

### WEISSWEINE

#### DEUTSCHLAND

**Riesling Blauschiefer** 55  
Dr. Loosen, Mosel, 2024

**Riesling  
"Niersteiner Pettenthal"** 69  
Weingut Manz, Rheinhessen, 2022

**Riesling 1. Lage  
Oestricher Doosberg** 65  
Spreitzer, Rheingau, 2024

**Riesling  
Wachenheim R** 75  
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2020

**Ihringer Grauburgunder** 55  
Dr. Heger, Kaiserstuhl, Baden, 2023

**Birkweiler Grauburgunder  
-Keuper-** 59  
Dr. Wehrheim, Pfalz, 2024

**Weißer Burgunder  
Kreuzweg** 55  
Ambs, Baden, 2022

**Diel de Diel** 55  
Weissburgunder, Grauburgunder,  
Riesling  
Diel, Nahe, 2023

**Chardonnay  
Johanniskreuz** 69  
Markus Schneider, Pfalz, 2022

**Sauvignon Blanc Fumé** 75  
Landerer, Baden, 2022

**Muskateller** 59  
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2023

**Weißburgunder &  
Chardonnay** 45  
Meßmer, Pfalz, 2024

**Scheurebe** 49  
Stahl, Franken, 2024

**Weissburgunder -S-** 69  
Dönnhoff, Nahe, 2024

**Schneider Grey** 45  
Grauburgunder Roussane,  
Grenache Blanc, Pinot Blanc  
Markus Schneider, Pfalz, 2024

### EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

#### Secret de Lunes

##### Syrah

Vignobles Jeanjean,  
Languedoc-Roussillon, 2023  
0,15 l 10 0,75 l 49

Private Tropfen auch bei uns im TORTUE?

Mit vorheriger Reservierung gestatten wir Ihnen, Ihre eigenen Weine bei uns zu genießen. Hierfür berechnen wir 35€ Korkgeld pro 0,75l Flasche.

### WEISSWEINE

#### FRANKREICH

**Pinot Les Jardins** 69  
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois  
Domaine Ostertag, Elsass, 2022

**Anjou En Chenin** 65  
Chenin Blanc  
Domaine Ogereau, Loire, 2024

**Sancerre Blanc** 65  
Sauvignon Blanc  
Bailly Reverdy, Loire, 2024

**Pouilly Fumé  
-Terres Blanches-** 75  
Sauvignon Blanc  
Serge Dagueneau, Loire, 2024

**Chablis** 79  
Chardonnay  
Didier Dauvissat, Burgund, 2024

**Chablis 1er Cru Beauroy\*** 85  
Chardonnay  
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2023

**Bourgogne Côte d'Or** 79  
Chardonnay  
Domaine Jomain, Burgund, 2023

**Secret de Lunès Viognier** 49  
Vignobles Jeanjean,  
Languedoc-Roussillon, 2023

**Côte du Rhône Blanc** 55  
Grenache Blanc, Clairette, Viognier  
Château de Montfaucon  
Süd-Rhône, 2022

### ROSÉWEINE

#### FRANKREICH

**Sancerre Rosé** 65  
Pinot Noir  
Bailly Reverdy, Loire, 2024

**Château Calavon** 60  
Syrah, Grenache, Rolle, Cinsault  
Château de Calavon, Aix-en-Provence,  
2024

**Fantastique Rosé\*** 85  
Grenache Cinsault, Rolle  
Château Sainte Marguerite,  
Provence, 2022

**Rock Angel** 95  
Grenache, Cinsault, Syrah  
Château d'Esclan, Provence, 2024

### ROTWEINE

#### DEUTSCHLAND

**Spätburgunder  
Schlatter Maltesergarten** 69  
Martin Waßmer, Baden, 2022

**Das Kleine Kreuz\*** 89  
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,  
Cabernet Franc, Merlot  
Rings, Pfalz, 2023

**Cuvée X** 129  
Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc  
Knipser, Pfalz, 2020

### ROTWEINE

#### FRANKREICH

**Anjou BB Rouge** 59  
Cabernet Franc  
Château de Bois-Brinçon, Loire, 2023

**Crozes Hermitage  
"Le Pavillon"** 69  
Syrah  
Domaine du Pavillon, Rhone, 2024

**Moulin à Vent** 69  
Gamay  
Château des Jacques, Beaujolais, 2022

**Crocus Le Calcifère** 99  
Malbec  
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux,  
Cahors, 2016

**Gigondas** 109  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault  
Château de Saint Cosme, Rhône, 2015

**Châteauneuf-du-Pape** 115  
Grenache, Syrah  
Le Jas de Papes, Süd-Rhône, 2022

**Bourgogne Pinot Noir** 79  
Didier Dauvissat, Burgund, 2023

**Bad Boy** 79  
Merlot, Cabernet Franc  
Saint Émilion, Bordeaux, 2020

**Château Mangot Sélection** 95  
Merlot, Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon  
Saint Émilion, Bordeaux, 2019

**Château La Cardonne** 79  
Cru Bourgeois  
Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc  
Médoc, Bordeaux, 2016

**La Clape** 129  
Syrah, Grenache, Mourvèdre  
Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand,  
Languedoc, 2021